

# Rezept Bruschetta

Bruschetta darf auf keinem Buffet fehlen. Dies ist ein italienischer Klassiker, den so gut wie jeder kennt. Es schmeckt sehr erfrischend durch die vielen frischen Zutaten und ist als Vorspeise wunderbar geeignet.

## Zutaten:

300 g Tomaten  
4 getrocknete Tomaten  
6 EL Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
8 Scheiben Ciabattabrot

## Zubereitung:

Die Bruschettamischung schmeckt am Besten, wenn man sie etwas früher zubereitet und die einzelnen Komponenten ihren vollen Geschmack entfalten können, dafür reicht aber eine halbe Stunde, ansonsten werden die Tomaten matschig. Die Tomaten ganz klein Würfeln und die getrockneten Tomaten in viele schmale Streifen schneiden. Den Knoblauch in ganz kleine Stücke zerkleinern (nicht pressen, denn dadurch wird der Knoblauch bitter!). Tomaten, getrocknete Tomaten, Den Knoblauch und das Öl in eine Schüssel hinein füllen und in Streifen geschnittene Basilikumblätter ebenfalls in die Schüssel füllen. Das Ganze mischen und etwas im Kühlschrank den Geschmack entfalten lassen.

In der Zwischenzeit können Sie die Ciabattascheiben (die am besten schmecken, wenn sie dünn geschnitten sind) kurz anrösten. Dann die Tomatenmischung auf die Brotscheiben verteilen und mit einem Basilikumblatt garnieren. Wer möchte kann auch das Bruschetta kurz im Ofen mit ein bisschen Käse überbacken.

Danach sollte allerdings sofort serviert werden. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 Minuten für diese leckere und einfache Vorspeise.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)